Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Instructions for use

SOLIS MASTER CHEF BLENDER

Typ / Type / Tipo 834

Anl_MasterChefBlender_2.indd 2 12.6.2008 10:47:07 Uhr

D

Inhaltsverzeichnis

Lernen Sie Ihren Solis Master Chef Blender kennen ..... Seite 4
Sicherheit / Entsorgung ..... Seite 5-6
Montage und Zusammensetzung Ihres Solis Master Chef Blenders ..... Seite 7-8
Bedienungs Ihres Solis Master Chef Blenders ..... Seite 8-9
Zerlegung Ihres Blenders zur Reinigung und Aufbewahrung ..... Seite 10
Reinigung und Pflege ..... Seite 10
Tipps zur Verwendung ..... Seite 11
Anwendungsmöglichkeiten ..... Seite 12
Fehlerbehebung ..... Seite 13

Table des matières

Faites la connaissance de votre Solis Master Chef Blender ..... Page 14
Sécurité / Elimination ..... Page 15-16
Montage et fixation du mélangeur ..... Page 17-18
Utilisation du melangeur ..... Page 18-19
Demontage du melangeur pour le nettoyage, -l'entretien et le rangement ..... Page 20
Entretien et nettoyage ..... Page 20
Tuyaux sur la meilleure façon de vous servir de votre melangeur Solis ..... Page 21
Guide des usages suggeres pour votre melangeur Solis ..... Page 22
Dépannage ..... Page 23

Sommario

Conoscere Solis Master Chef Blender ..... Pagina 24
Sicurezza / Smaltimento ..... Pagina 25-26
Assemblaggio e collegamento del frullatore ..... Pagina 27-28
Utilizzo del vostro Blender Solis ..... Pagina 28-29
Come smontare il frullatore per le operazioni di -pulizia, manutenzione e per lo stoccaggio ..... Pagina 30
Manutenzione e pulizia ..... Pagina 30
Consigli per l'utilizzo Blender Solis ..... Pagina 31
Consigli d'uso per Blender Solis ..... Pagina 32
Problemi e soluzioni ..... Pagina 33

Table of contents

Know your Solis Master Chef Blender ..... Side 34
Safety / Disposal ..... Side 35-36
Assembling and attaching the blender ..... Side 37-38
Using the blender ..... Side 38-39
Disassembling the blender ..... Side 40
Care and cleaning ..... Side 40
Tips on how to use your Solis Master Chef Blender ..... Side 41
Suggested uses for your Solis Master Chef Blender ..... Side 42
Trouble Shoouting ..... Side 43

Anl_MasterChefBlender_2.indd 3 12.6.2008 10:47:07 Uhr

D

LERNEN SIE IHREN SOLIS MASTER CHEF BLENDER KENNEN

1 Praktischer Abzugring auf dem Deckel
sorgt dafür, dass der Deckel einfach mit einem Finger abzunehmen ist und im Betrieb perfekt abdichtet.

2 Leichter Krug
Der hochwertige Polycarbonat-2-Liter-Krug ist ausgesprochen widerstandsfähig und leichtgewichtig.

3 Für Geschirrspüler geeignet
Das einteilige Messer ist für einfache Reinigung ergonomisch konstruiert. Krug und Messer sind für den Geschirrspüler geeignet.

4 Erstklassige Materialien
Edelstahl- und Druckguss-Konstruktion garantieren Langlebigkeit.

5 Intelligente Technik
Leistungsfähiger 1500-Watt-Motor und hocheffiziente Messer sorgen für einen leisen Betrieb.

Messer aus Edelstahl in Chirurgie-Qualität
Zur Gewährleistung einer möglichst lang anhaltenden Schärfe sind die Messer aus Edelstahl in Chirurgie-Qualität gefertigt. Für noch schärfere Schneidleistung sind die mittleren Messer gezahnt.

Messerentnahme
Das einteilige Messerentnahmesystem ist zur einfacheren Reinigung ergonomisch konstruiert.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 4 12.6.2008 10:47:08 Uhr

SICHERHEIT STEHT BEI SOLIS AN ERSTER STELLE

Wir bei Solis sind sehr sicherheitsbewusst. Wir denken bei der Gestaltung und Herstellung unserer Konsumentenprodukte in erster Linie an Ihre Sicherheit, die unseres geschätzten Kunden.

Zusätzlich möchten wir Sie bitten, sorgfältig im Umgang mit elektrischen Geräten zu sein und die folgenden Vorsichtsmassnahmen zu beachten:

WICHTIGE SICHERHEITS-MASSNAHMEN FÜR IHREN SOLIS MASTER CHEF BLENDER

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Werbeaufkleber von Ihrem Solis Master Chef Blender, bevor Sie ihn das erste Mal verwenden.
- Stellen Sie den Solis Master Chef Blender während des Betriebs nicht an der Kante von Arbeitsflächen oder Tischen auf. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Feuchtigkeit, Mehl usw. ist. Die Vibration während des Betriebs kann dazu führen, dass das Gerät sich bewegt.
- Stellen Sie den Solis Master Chef Blender nicht auf einen heissen Gas- oder Elektrobrenner oder in dessen Nähe oder an einen Ort, wo er mit einem erhitzten Ofen in Berührung kommen könnte.
- Der Solis Master Chef Blender darf nicht auf metallischen Oberflächen wie beispielsweise der Abtropffläche Ihres Abwaschbeckens benutzt werden.
- Achten Sie vor Verwendung des Solis Master Chef Blenders immer darauf, dass er richtig zusammengesetzt ist. Siehe Montage und Bedienung (Seite 7 - 8).
- Verwenden Sie nur den mit dem Solis Master Chef Blender mitgelieferten Mixbehälter und Deckel.
- Achten Sie vor Inbetriebnahme immer darauf, dass der Mixerdeckel fest auf dem Mixbehälter sitzt.
- Achten Sie darauf, dass der Solis Master Chef Blender ausgeschaltet ist, indem Sie die «Power»-Taste im Bedienfeld drücken. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Überzeugen Sie sich davon, dass Motor und Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie das Gerät bewegen oder, wenn der Solis Master Chef Blender nicht in Gebrauch ist, bevor Sie ihn zerlegen, reinigen oder aufbewahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen auf hohen Geschwindigkeitsstufen laufen. Lassen Sie den Motor nach jedem Lauf eine Minute ruhen.
- Lassen Sie den Solis Master Chef Blender während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn sich Speisen im Messerbereich festsetzen, schalten Sie den Solis Master Chef Blender durch Druck auf die «Power»-Taste im Bedienfeld aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Überzeugen Sie sich davon, dass Motor und Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Behälter von der Gerätebasis nehmen. Verwenden Sie einen Spatel, um die Speisen zu lösen oder umzurühren, bevor Sie fortfahren. Verwenden Sie nicht die Finger, da die Messer scharf sind.
- Halten Sie während des Betriebs Hände, Finger, Haare, Kleidung sowie Spatel und andere Werkzeuge vom Mixbehälter fern. Fassen Sie niemals mit Fingern, Händen oder Werkzeugen in den Mixbehälter, ohne zuvor den Netzstecker gezogen zu haben.
- Im unwahrscheinlichen Fall einer Überlastung lassen Sie den Motor zwischen den einzelnen Arbeitsgängen jeweils 1 Minute ruhen. Die Rezepte in diesem Handbuch führen nicht zu einer Überlastung des Motors.
- Mit grossen Lasten darf das Gerät nie länger als 10 Sekunden ohne Unterbrechung betrieben werden.
- Seien Sie bei der Handhabung der Messereinheit vorsichtig, da die Messer sehr scharf sind. Eine falsche Handhabung der Messereinheit kann zu Verletzungen führen.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 5 12.6.2008 10:47:08 Uhr

D

- Heben Sie den Mixbehälter während des Betriebs nicht von der Gerätebasis.
- Verwenden Sie den Solis Master Chef Blender ausschliesslich zur Speisen- oder Getränkebereitung.
- Lassen Sie den Solis Master Chef Blender nicht laufen, wenn sich im Mixbehälter weder Nahrungsmittel noch Flüssigkeit befinden.
- Verarbeiten Sie keine heissen oder kochenden Flüssigkeiten. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie in den Mixbehälter füllen.
- Setzen Sie den Mixbehälter nicht extremen Temperaturunterschieden von heiss und kalt aus, wie z. B. einen kalten Behälter in heisses Wasser zu halten oder umgekehrt.
- Nehmen Sie vor jeder Inbetriebnahme eine Sichtprüfung des Messersatzes vor. Wenn die Messer verbogen oder beschädigt erscheinen, oder wenn Sie eine Verfärbung des Kunststoffes feststellen, wenden Sie sich bitte an den Solis-Kundendienst.
- Halten Sie das Gerät sauber. Nachzuschlagen unter Pflege und Reinigung (Seite 10).

WICHTIGE SICHERHEITS-MASSNAHMEN FÜR ALLE ELEKTRISCHEN GERÄTE

- Wickeln Sie das Stromversorgungskabel vor Gebrauch vollständig ab.
- Tauchen Sie zum Schutz vor elektrischem Schlag weder das Kabel, den Netzstecker noch die Gerätebasis in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängt, heisse Oberflächen berührt oder sich verknotet.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Kinder oder gebrechliche Personen bestimmt, sofern diese nicht angemessen von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden, die dafür sorgt, dass sie das Gerät sicher verwenden.
- Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Es ist empfehlenswert, das Gerät regelmässig zu überprüfen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt sein sollten. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung und/oder Reparatur zum nächsten autorisierten Solis-Servicecenter.
- Sämtliche Wartungsarbeiten ausser der Reinigung sollten von einem autorisierten Solis-Servicecenter durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät ausschliesslich zu dem Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie es nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherung) wird für zusätzliche Sicherheit beim Betrieb elektrischer Geräte empfohlen. Es empfiehlt sich, eine Sicherung mit einer maximalen Nennstromleistung von 30mA in demjenigen Stromkreis zu installieren, an den das Gerät angeschlossen ist. Wenden Sie sich für sachkundigen Rat an Ihren Elektriker.

⚠ Mit grossen Lasten darf das Gerät nie länger als 10 Sekunden ohne Unterbrechung betrieben werden.

ENTSORGUNG

EU 2002/96/EC

In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EC für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (EEAG) bringen Sie bitte Ihr Gerät am Ende der Lebensdauer zur Entsorgung und zum Schutz der Umwelt zu einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 6 12.6.2008 10:47:09 Uhr

BEDIENUNG IHRES SOLIS MASTER CHEF BLENDERS

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung Ihres Solis Master Chef Blenders sämtliches Verpackungsmaterial und alle Werbeaufkleber. Überzeugen Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist.

Waschen Sie den Deckel, den Innendeckel, den Mixbehälter und die Messereinheit (siehe Zerlegung des Mixbehälters auf Seite 10) in warmem Seifenwasser mit einem weichen Tuch ab. Abspülen und gründlich trocknen. Die Gerätebasis kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Gründlich abtrocknen.

Der Deckel, der Innendeckel, der Messersatz und die Silikondichtung können in der oberen Lade eines Geschirrspülers gewaschen werden (nur Normalwaschgang!). Der Krug kann auch in die untere Lade gestellt werden.

MONTAGE UND ZUSAMMENSETZEN IHRES SOLIS MASTER CHEF BLENDERS

Schritt 1
Um den Mixbehälter zusammenzusetzen, legen Sie den Siliconring auf die Messereinheit (siehe Abbildung 1).

Abb. 1

Hinweis
Sorgen Sie dafür, dass die Silikondichtung präzise und vollständig rund um den Messersatz anliegt, bevor Sie diesen in den Krug einsetzen. Damit verhindern Sie Undichtigkeiten.

Schritt 2
Drehen Sie den Mixbehälter um und setzen Sie die Messereinheit in die Behälterunterseite ein (siehe Abbildung 2).

Abb. 2

Schritt 3
Drehen Sie das Messerentfernungssystem gegen den Uhrzeigersinn, bis es fest an seinem Platz sitzt. (siehe Abbildung 3)

Abb. 3

Schritt 4
Stellen Sie das Motorteil auf eine ebene, trockene Oberfläche, z.B. auf eine Bank. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel aus der Steckdose

Anl_MasterChefBlender_2.indd 7 12.6.2008 10:47:10 Uhr

D

gezogen ist. Den Krug aufrecht im Motorteil einsetzen. Der Griff des Krugs kann sich auf der rechten oder linken Seite des Geräts befinden. (siehe Abbildung 4)

Abb. 4

Schritt 5
Stecken Sie den Netzstecker in eine 230V-Steckdose und schalten Sie das Gerät an.

⚠ **Wenn der Motor läuft, keine anderen Zutaten ausser Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Mixbehälter geben**

BEDIENUNG IHRES SOLIS MASTER CHEF BLENDERS

Schritt 1
Drücken Sie die «Power»-Taste an der äusseren linken Seite des Bedienfelds, um den Mixer einzuschalten. Die «Power»-Taste leuchtet auf und blinkt. Wenn der Krug auf das Motorteil gestellt ist, leuchten alle Lampen auf, um anzuzeigen, dass der Blender gebrauchsbereit ist.

Hinweis
Es könnte sein, dass Sie bei der ersten Verwendung Ihres Solis Master Chef Blenders einen Geruch bemerken, der vom Motor verursacht wird. Dies ist völlig normal und verschwindet mit der Zeit beim Gebrauch.

Schritt 2
Füllen Sie unter Beachtung der «MAX»-Markierung Speisen oder Flüssigkeit in den Mixbehälter ein.

Schritt 3
Legen Sie den Mixerdeckel fest in seine Stellung oben auf dem Mixbehälter auf. Setzen Sie den durchsichtigen Innendeckel in den Mixerdeckel ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in Verschlussstellung. (siehe Abbildung 5)

Abb. 5

Hinweis
Wenn der Mixbehälter bis oder fast bis zur «MAX» Markierung gefüllt ist, halten Sie den Mixerdeckel mit einer Hand fest, um ein Abheben des Deckels während des Betriebs zu verhindern. Keine heissen Zutaten mixen, lassen Sie diese abkühlen bevor Sie sie in den Mixbehälter geben.

Der Solis Master Chef Blender verfügt über einen Deckel. Dieses System sorgt dafür, dass der Deckel fest auf dem Mixbehälter sitzt und während des Betriebs nicht verrutscht. Das Ring-Pull-Design erlaubt es dem Benutzer, den Deckel mit einer einfachen Hebebewegung zu entfernen (siehe Abbildung 6).

Abb. 6

Anl_MasterChefBlender_2.indd 8 12.6.2008 10:47:11 Uhr

Schritt 4
Wählen Sie die gewünschte Funktion (Blend, Smoothie oder Ice/Auto Pulse) durch Drücken der entsprechenden Funktionstaste. Der Blender geht in Betrieb, und nur die ausgewählte Funktionstaste leuchtet. Die «Power»-Taste blinkt.

Hinweis
Die Geschwindigkeit kann jederzeit während des Mixvorgangs geändert werden. Jedes Mal, wenn eine neue Funktion ausgewählt wird, leuchtet die entsprechende Taste auf, und die Lampe der vorher verwendeten Taste erlischt.

Schritt 5
Für Eis-Zerstossen (Ice-crushing) oder Ingredienzien, die kurze Bearbeitungsimpulse benötigen, wählen Sie die Taste Ice/Auto Pulse. Der Blender geht in Betrieb und die Taste Ice/Auto Pulse beginnt zu leuchten. Die «Power»-Taste blinkt.

Hinweis
Lassen Sie den Mixer nur für die Dauer laufen, die erforderlich ist. Wenn 120 Sekunden erreicht sind, schaltet sich der Mixer automatisch ab auf der Stufe «Blending», respektive nach 60 Sekunden auf der Stufe «Smoothy» bezw. «Ice/Auto Pulse», dies, um den Motor vor Überlastung zu schützen.

Funktion	Programmierte Zeit
Blend	120 Sekunden (2 Minuten)
Smoothie	60 Sekunden (1 Minute)
Ice/Auto Pulse	60 Sekunden (1 Minute)

Schritt 6
Sie können den Mixvorgang jederzeit beenden, indem Sie die «Stop»-Taste oder die Taste für die gewählte Geschwindigkeitsstufe drücken. Sie können auch die «Power»-Taste drücken, aber diese schaltet gleichzeitig das Gerät aus und sämtliche Kontrollleuchten erlöschen.

Hinweis
Die Smoothiefunktion arbeitet mit einer Verfahrenstechnik, bei der die dickeren Zutaten bei einer niedrigeren Geschwindigkeitsstufe gemixt werden, die dann erhöht wird, sobald die Zutaten dickflüssig werden. Dieser Vorgang kann während der Zubereitung von Smoothies mehrmals geschehen.

Schritt 7
Stellen Sie nach Gebrauch immer sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, indem Sie die «Power»-Taste im Bedienfeld drücken und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Motor und die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie das Gerät bewegen oder, wenn der Solis Master Chef Blender nicht in Gebrauch ist, bevor Sie ihn zerlegen, reinigen und aufbewahren.

Hinweis
Sollte sich während des Mixvorgangs Feuchtigkeit oder Flüssigkeit oben auf der Gerätebasis zeigen, drücken Sie die «Power»-Taste im Bedienfeld und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Mixbehälter ab. Wischen Sie die Gerätebasis sofort mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier ab, um die Flüssigkeit aufzunehmen. Überprüfen Sie, ob der Mixbehälter richtig zusammengesetzt ist

Hinweis
Während des Mixens kann es geschehen, dass Zutaten an den Seiten des Mixbehälters haften bleiben. Um diese wieder in den Messerbereich zu schieben, drücken Sie die «Power»-Taste im Bedienfeld und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Heben Sie den Deckel ab und verwenden Sie einen Plastikspachtel, um die Behälterwände zu reinigen. Legen Sie den Deckel wieder auf, bevor Sie mit dem Mixen fortfahren.

Hinweis
Sollten während der Anwendung die Messer verkleben, schaltet das Gerät automatisch aus. In diesem Fall muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden, danach den Krug mit einem Spatel reinigen, dann den Stecker wieder an der Steckdose anschliessen. Das Gerät läuft wieder normal an.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 9 12.6.2008 10:47:11 Uhr

D

ZERLEGUNG IHRES BLENDERS ZUR REINIGUNG, PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

Schritt 1
Achten Sie immer darauf, dass der Solis Master Chef Blender ausgeschaltet ist, indem Sie die „Power"-Taste im Bedienfeld drücken. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Schritt 2
Heben Sie den Mixbehälter von der Gerätebasis, indem Sie ihn am Griff anfassen und ihn mit einer Aufwärtsbewegung anheben.

Entfernen Sie die Messereinheit, indem Sie den Mixbehälter umdrehen und das Messerentfernungssystem im Uhrzeigersinn drehen, um es zu lösen (siehe Abbildung 7), ziehen Sie sie dann nach oben und nehmen Sie sie von der Unterseite des Mixbehälters ab. Die runde Plastikumrandung an der Unterseite des Mixbehälters lässt sich nicht abnehmen.

Abb. 7

Schritt 3
Entfernen Sie den Silikondichtungsring von der Messereinheit. (siehe Abbildung 8)

Abb. 8

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigung der Gerätebasis
- Wischen Sie die Gerätebasis mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie danach gründlich ab.
- Wischen Sie sämtliche Speise- und Getränkespritzer vom Netzkabel ab.

Hinweis
Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel zur Reinigung der Gerätebasis, weil sie die Oberfläche zerkratzen können.

Hinweis
Der Deckel, der Innendeckel, der Messersatz und die Silikondichtung können in der oberen Lade eines Geschirrspülers gewaschen werden (nur Normalwaschgang!). Der Krug kann auch in die untere Lade gestellt werden.

Reinigung von Mixbehälter, Deckel, Innen-deckel und Messereinheit
Waschen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch in warmem Seifenwasser ab. Verwenden Sie zur Entfernung von hartnäckigen Speiseresten eine Flaschenbürste. Spülen und trocknen Sie danach alles gründlich ab.

Entfernung hartnäckiger Speisereste oder Verfärbungen und Gerüche
Stark riechende Lebensmittel wie Knoblauch, Fisch und einige Gemüsesorten wie Mohrrüben können einen Geruch oder Verfärbungen am Mixbehälter und am Deckel hinterlassen. Zur Entfernung weichen Sie den Mixbehälter und den Deckel – 5 Minuten lang in warmem Seifenwasser ein. Waschen Sie sie dann mit einem milden Geschirrspülmittel ab und spülen und trocknen Sie sie danach gründlich.

Aufbewahrung
Bewahren Sie Ihren Solis Prestige Blender aufrecht stehend auf, wobei Mixbehälter, Deckel und Innendeckel entweder zusammengesetzt und auf der Gerätebasis befestigt oder daneben gestellt werden können. Stellen Sie nichts darauf.

⚠ **Die Messerklingen sind äusserst scharf. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit Händen und Fingern.**

Anl_MasterChefBlender_2.indd 10 12.6.2008 10:47:11 Uhr

TIPPS ZUR VERWENDUNG IHRES SOLIS MASTER CHEF BLENDERS

Richtig

- Verwenden Sie die Blend-Funktion zur Getränke- und Cocktailzubereitung und für Emulsionen wie Majonnaise, Dressings und Marinaden sowie für Speisen, die gemixt werden müssen, bis sie sich verbunden haben, wie zum Beispiel Teig.
- Verwenden Sie «SMOOTHIE» für Getränke, die aus einer Mischung von festen und flüssigen Zutaten bestehen.
- Achten Sie darauf, dass zur Erzielung von gleichmässigen Ergebnissen alle Lebensmittel in Würfel geschnitten sind (ungefähr 2-3 cm gross).
- Verwenden Sie «ICE/AUTO PULSE» für Lebensmittel, die, wie z. B. gehackte Nüsse, stossweise zerkleinert werden müssen.
- Füllen Sie vor Mixbeginn nicht mehr als 2 Tassen warmer Zutaten in den Mixer. Nachdem der Mixvorgang begonnen hat und die Messer rotieren, können Sie bei Bedarf durch die Öffnung im Deckel weitere 1 $^1/_2$ Tassen einfüllen.
- Dickflüssige Mixturen werden effizienter püriert, wenn der Mixer nur $^1/_4$ bis $^1/_2$ gefüllt ist.
- Verwenden Sie «ICE/AUTO PULSE», um Eis zu zerkleinern. Die Höchstmenge von Eiswürfeln, die der Mixer gleichzeitig verarbeiten kann, entspricht einem Standardeiswürfelbehälter oder 250 g.
- Wenn Sie verschiedenartige Zutaten verwenden, füllen Sie die flüssigen vor den festen in den Mixbehälter, es sei denn, das Rezept gibt es anders vor.
- Wenn Sie feste oder trockene Mixturen mixen, kann es notwendig sein, den Mixer anzuhalten und ein- oder zweimal während des Mischens mit einem Plastik- oder Gummispatel an den Seitenwänden des Mixbehälters nach unten zu schaben. Verwenden Sie keine Werkzeuge aus Metall, da diese die Messer oder den Mixbehälter beschädigen könnten.

Falsch

- Verwenden Sie keine metallischen Werkzeuge da diese die Messer oder den Krug verletzen könnten.
- Mixen Sie feste Mixturen nicht länger als 10 Sekunden. Lassen Sie den Mixer bei normalen Mixaufgaben wie z. B. Majonnaise, Dressings usw. nicht länger als 2 Minute ununterbrochen laufen, ohne ihn auszuschalten und die Zutaten umzurühren, bevor Sie dann den Mixvorgang fortsetzen.
- Lassen Sie den Mixer nicht laufen, ohne dass der Deckel fest aufliegt. Um während des Mixens weitere Zutaten hinzuzufügen, entfernen Sie den Innendeckel und schütten Sie sie durch die Öffnung im Deckel.
- Geben Sie niemals etwas anderes als Speisen und Flüssigkeiten in den Mixer, während der Motor läuft.
- Verwenden Sie den Mixbehälter nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.
- Der Mixer kann keinen Teig kneten oder Kartoffeln zerdrücken.
- Heben Sie den Mixbehälter nicht ab, während der Mixer läuft. Achten Sie darauf, dass der Mixer ausgeschaltet wird, indem Sie die «Power»-Taste drücken und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Überfüllen Sie den Mixer nicht, indem Sie mehr als die zulässige Menge von Zutaten einfüllen, da dies den Motor zum Erliegen bringen kann. Schalten Sie den Mixer durch Drücken der «Power»-Taste im Bedienfeld aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie einen Teil der Mixtur aus dem Mixbehälter, bevor Sie fortfahren.
- Geben Sie keine heissen oder kochenden Zutaten in den Mixer, lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie in den Mixbehälter füllen.
- Stellen Sie den Solis Master Chef Blender während des Betriebs nicht an der Kante von Arbeitsflächen oder Tischen auf. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Feuchtigkeit, Mehl usw. ist. Die Vibration während des Betriebs kann dazu führen, dass das Gerät sich bewegt.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 11 12.6.2008 10:47:12 Uhr

D

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN IHRES SOLIS MASTER CHEF BLENDERS

Nahrungsmittel	Zubereitung und Verwendungszweck	Menge	Funktion	Dauer
Mageres Fleisch/ Geflügel	Entfernen Sie überflüssiges Fett und Sehnen, schneiden Sie 2 cm grosse Würfel Verwendung: Hackfleisch	250 gr	Blend oder Auto Pulse	10 - 20 Sek.
Fisch/Meeresfrüchte	Haut und Gräten entfernen und in 2 cm grosse Würfel schneiden Verwendung: Gehacktes	300 gr	Blend oder Auto Pulse	10 - 15 Sek.
Rohes Gemüse	Schälen und in 1,5 - 2 cm grosse Würfel schneiden Verwendung: Farce, Füllung, Püree, Suppen	200 gr	Auto Pulse	10 - 30 Sek.
Nüsse	Schalen entfernen Verwendung: Kuchen, Garnierungen, Pasten	200 gr	Auto Pulse	10 - 30 Sek.
Brot oder Kekskrümel	Brot in 2 cm grosse Stücke schneiden, Kekse zerbrechen Verwendung: Quarktortenboden	100 gr	Auto Pulse	10 - 30 Sek.
Mayonnaise	Mixen Sie das Eigelb mit dem Essig. Fügen Sie das Öl hinzu. Verwendung: Dressings	125 gr	Blend	10 - 15 Sek. dann 30 - 60 Sek.
Schlagsahne	Zucker oder Vanille nach Geschmack zufügen Verwendung: Garnierung	300 ml	Blend oder Auto Pulse	1- 2 mal 10 Sek.
Kräuter/Gewürze	Ganz oder geschnitten Verwendung: Pasten, Saucen	1 Tasse	Blend oder Auto Pulse	20 - 30 Sek.
Smoothie	Milch, ganze frische Früchte, Joghurt, Eis Verwendung: Milchshakes, Frappees	Max. 800 ml	Smoothie	20 - 60 Sek.
Frische Früchte	Ganze oder zerkleinerte Beeren Verwendung: Dessertsauce	250 gr	Blend	20 - 30 Sek.
Trockenfrüchte	Zerkleinerte Trockenfrüchte Verwendung: gehackte Früchte	300 gr	Auto Pulse	20 - 30 Sek.
Eiswürfel	Zerkleinern Verwendung: Mixgetränke, Cocktails, Sirupgetränke	250 gr	Ice/Auto Puls	10 - 20 Sek.
Diese Mixtabelle ist nur ein Leitfaden				

Anl_MasterChefBlender_2.indd 12 12.6.2008 10:47:12 Uhr

FEHLERBEHEBUNG

D

Problem	Lösung
Motor beginnt nicht zu laufen oder Messer rotieren nicht	• Überprüfen Sie, ob Mixbehälter und Deckel fest in Position sind. • Überprüfen Sie, ob die «Power»-Taste und die Taste für die gewählte Funktion oder Geschwindigkeit beleuchtet sind. • Überprüfen Sie, ob der Netzstecker fest in der Steckdose sitzt. • Überprüfen Sie, ob die Messereinheit korrekt in den Mixbehälter montiert wurde
Speisen sind ungleichmässig zerkleinert	• Entweder wurde zuviel auf einmal gemixt oder die Stücke waren zu gross. • Versuchen Sie, die Lebensmittel in kleinere, gleichmässige Stücke zu schneiden und verarbeiten Sie kleinere Mengen pro Arbeitsgang. • Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Lebensmittel in Stücke schneiden, die nicht grösser als 2 cm sind.
Speisen sind zu fein zerkleinert oder wässrig	• Verkürzen Sie die Mixdauer. Verwenden Sie die Auto Pulse Funktion.
Speisen haften an Messern und Behälter	• Die Mischung könnte zu dickflüssig sein. Versuchen Sie mehr Flüssigkeit zur Mischung hinzuzufügen und / oder verwenden Sie eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 13 12.6.2008 10:47:12 Uhr

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MASTER CHEF BLENDER

1 Retrait aisé à l'aide d'un seul doigt
Concept d'extraction par anneau, garantit un retrait aisé du couvercle tout en assurant une parfaite étanchéité lors de l'utilisation du mélangeur

2 Carafe légère
Carafe de 2 litres en polycarbonate de haute qualité, remarquablement résistante et légère

3 Lavable au lave-vaisselle
Lame monobloc de conception ergonomique pour faciliter le nettoyage. Lame et carafe sont toutes deux lavables en lave-vaisselle.

4 Matériaux de qualité supérieure
Acier inoxydable et moulage sous pression pour garantir la durabilité.

5 Conception technique intelligente
Un puissant moteur de 1500w et des lames hautement efficaces assurent un fonctionnement discret

Lames en acier inoxydable de qualité chirurgicale
Les lames sont faites d'acier inoxydable de qualité chirurgicale pour assurer la durabilité de leur affûtage. Les lames centrales dentelées permettent d'améliorer les performances de coupe.

Retrait des lames
Système monobloc de retrait des lames de conception ergonomique pour faciliter le nettoyage.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 14 12.6.2008 10:47:13 Uhr

SOLIS VOUS RECOMMANDE LA SECURITE AVANT TOUT

Chez Solis , nous sommes très conscients de la sécuritré. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons de faire très attention, lorsque vous vous servez de tout asticle ménager électrique, et de prendre les précautions suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION POUR VOTRE -MELANGEUR SOLIS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire marcher l'appareil.
- Enlevez tout matériau d'emballage et toutes les étiquettes publicitaires avant d'utiliser pour la première fois le mélangeur Solis.
- Lorsque vous vous en servez, ne placez pas le mélangeur Solis à proximité de la bordure d'un plan de travail ou d'une table. Garantissez que la surface soit plane, propre et exempte d'eau, de farine, etc. Les vibrations qui se produisent durant le service sont susceptibles de faire se déplacer l'appareil.
- Ne placez pas le mélangeur Solis sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ni à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four allumé.
- Ne pas utiliser le mélangeur Solis Master Chef Blender sur des surfaces métalliques, tel l'égouttoir d'un évier.
- Assurez-vous que le mélangeur Solis soit correctement monté avant de le faire marcher. Consultez les instructions de montage et de service (page 17-18).
- Utiliser uniquement la cruche du mélangeur et le couvercle fournis avec le mélangeur Solis.
- Assurez-vous que le couvercle du mélangeur soit solidement mis en place sur la cruche avant de faire marcher le mélangeur.
- Veillez bien à ce que le mélangeur Solis soit éteint en appuyant sur l'interrupteur «Power» sur le panneau de commande. Déconnectez la prise de courant. Assurez-vous que le moteur est arrêté et que les lames aient cessé de tourner avant de tenter de déplacer l'appareil ou lorsque vous ne vous servez pas du mélangeur Solis ainsi qu'avant son démontage, son nettoyage et son rangement.
- Ne mélangez pas des ingrédients pendant plus de 30 secondes sans interruption. Laissez le moteur se reposer pendant une minute entre chaque utilisation.
- Ne laissez pas le mélangeur Solis sans surveillance quand il est en marche.
- Si des denrées alimentaires s'agglutinent autour des lames du mélangeur, éteignez le mélangeur Solis en appuyant sur le bouton «Power» sur le panneau de commande. Déconnectez la prise de courant. Assurez-vous que le moteur soit arrêté et que les lames aient cessé de tourner avant d'enlever la cruche de la base avec le moteur. Servez-vous d'une spatule pour déloger ou gratter les aliments avant de continuer. N'utilisez pas vos doigts, car les lames sont coupantes.
- Maintenez les mains, les doigts, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et tout autre ustensile de cuisine à l'écart de la cruche du mélangeur quand il est en marche. Ne jamais glisser vos doigts, vos mains ou des ustensiles à l'intérieur de la cruche du mélangeur sans débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Dans le cas peu probable d'une surcharge, laisser reposer le moteur pendant 1 minute entre chaque emploi. Veuillez noter qu'aucune des recettes comprises dans ce manuel n'est considérée comme représentant une charge importante.
- Ne pas utiliser l'appareil de façon continue pendant plus de 10 secondes en cas de charge importante.
- Manipulez les lames avec précaution, car elles sont extrêmement coupantes. Une mauvaise utilisation des lames risque de causer des blessures.
- Ne séparez pas la cruche du mélangeur lorsque celui-ci est en marche.
- Ne vous servez de cet appareil que pour la préparation d'aliments et/ou de boissons.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 15 12.6.2008 10:47:13 Uhr

- Ne faites pas fonctionner le mélangeur Solis sans aliments ou liquide dans la cruche.
- N'utilisez pas des liquides chauds ou brûlants. Laissez-les refroidir avant de les placer dans la cruche du mélangeur.
- N'exposez pas la cruche du mélangeur à une chaleur ou un froid extrêmes, par exemple en plaçant une cruche froide dans de l'eau chaude ou vice versa.
- Toujours inspecter visuellement l'ensemble comprenant les lames avant utilisation. Si les lames paraissent recourbées ou endommagées, ou en cas de décoloration des éléments en plastique, veuillez contacter votre centre de services après-vente Solis.
- Maintenez l'appareil en bon état de propreté. Consultez les instructions d'entretien et de nettoyage (page 20).

F

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES POUR TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant toute utilisation.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la prise ni la base avec le moteur dans de l'eau ni tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis un coin de table ou de plan de travail, entrer en contact avec des surfaces très chaudes ni se nouer.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ni des personnes handicapées à moins qu'ils ne fassent l'objet d'une surveillance appropriée par une personne responsable de façon à garantir qu'ils puissent utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Il convient de surveiller les jeunes enfants de façon à garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Cessez de vous servir de l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés. Renvoyez l'appareil complet au centre de service Solis autorisé le plus proche pour examen et/ou réparation.
- Seul un centre de service Solis agréé est autorisé à exécuter tout autre entretien que le nettoyage.
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique. Ne vous en servez pas pour d'autres buts. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou des bateaux en déplacement. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
- L'installation d'un dispositif de courant électrique résiduel (bouton de réenclenchement) est recommandée pour procurer une protection de sécurité additionnelle en cas d'utilisation d'appareils électriques. Il est recommandé d'installer dans le circuit électrique approvisionnant l'appareil un interrupteur de sécurité avec un courant électrique de service résiduel nominal qui ne soit pas supérieur à 30mA. Faites appel à votre électricien pour obtenir des conseils de professionnel.

⚠ **Ne pas utiliser l'appareil de façon continue pendant plus de 10 secondes en cas de charge importante.**

ELIMINATION DE L'APPAREIL

EU 2002/96/EC

Conformément à la Directive 2002/96/EC concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), une fois l'appareil arrivé à la fin de sa durée de vie, pour une élimination respectueuse de l'environnement, ramenez-le dans un centre pour la collecte d'appareils électriques.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 16 12.6.2008 10:47:13 Uhr

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE MELANGEUR SOLIS MASTER CHEF BLENDER

AVANT LE PREMIER USAGE

Avant la première utilisation de votre mélangeur Solis, enlevez tout matériau d'emballage et toutes les étiquettes publicitaires. Veillez à ce que l'appareil soit éteint à la prise de courant et que le cordon d'alimentation soit débranché.

Lavez le couvercle, le couvercle intérieur, la cruche et l'ensemble des lames (cf. Démontage de la cruche du mélangeur à la page 20) dans de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez-les et séchez-les minutieusement. Essuyez la base avec le moteur avec un chiffon humide. Séchez-la minutieusement.

Le couvercle, couvercle intérieur, ensemble avec lame et joint en silicone peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais uniquement dans le panier supérieur, et en mode de lavage standard. La carafe du mélangeur peut être placée dans le panier inférieur.

MONTAGE ET FIXATION DU MÉLANGEUR

Etape 1
Pour remonter la cruche du mélangeur, replacer le joint en silicone sur l'ensemble des lames (fig.1).

fig. 1

Remarque
Pour éviter tout risque de fuite, veiller à ce que le joint en silicone soit placé soigneusement sur la totalité du pourtour de l'ensemble à lame avant de monter ce dernier dans la carafe.

Etape 2
Retournez la cruche du mélangeur et insérez l'ensemble des lames dans la base de la cruche (fig. 2).

fig. 2

F

Etape 3
Faites tourner le système d'enlèvement des lames dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour atteindre la position de verrouillage (fig.3).

fig. 3

Etape 4
Placez la base sur une surface plane et sèche, par exemple un plan de travail. Veillez à ce que la base avec le moteur soit débranchée et que le cordon d'alimentation soit débranché. Replacer la cruche

Anl_MasterChefBlender_2.indd 17 12.6.2008 10:47:14 Uhr

du mélangeur à la verticale et placez-la sur la base. La poignée de la cruche du mélangeur se place, au choix, sur le côté gauche ou droit de l'appareil (fig. 4).

fig. 4

F

Etape 5
Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de 230V et allumez l'appareil.

⚠ **Ne mettez jamais autre chose que des aliments ou des liquides dans le mélangeur pendant que le moteure tourne.**

UTILISATION DU MELANGEUR

Etape 1
Appuyez sur le bouton «Power» tout à gauche du panneau de commande pour mettre en marche le mélangeur. Le bouton «Power» s'éclaire et clignote. Une fois la carafe placée sur le socle, tous les voyants s'allument, indiquant que le mélangeur est prêt à l'emploi.

Remarque
Lors de la première utilisation de votre mélangeur Solis, une odeur peut se dégager en provenance du moteur. Ceci est normal et va disparaître au fil du temps.

Etape 2
Ajoutez les aliments ou liquides dans la cruche en veillant bien à ne pas dépasser la marque «MAX».

Etape 3
Remettez le couvercle fermement en place sur la cruche. Insérez le couvercle intérieur transparent dans la cruche et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour atteindre la position de verrouillage (fig. 5).

fig. 5

Remarque
Lorsque le mélangeur est rempli à hauteur de la ligne «MAX», ou approximativement, placer la main sur le couvercle afin d'éviter que celui-ci ne se déplace durant le fonctionnement de l'appareil. Ne pas mélanger d'ingrédients chauds, veiller à toujours les laisser refroidir avant de les placer dans la carafe du mélangeur.

Le mélangeur Solis possède un couvercle Solis. Ceci permet de fixer solidement le couvercle sur la cruche du mélangeur pour empêcher le couvercle de s'ouvrir durant le mélange. Le rebord circulaire permet d'enlever facilement le couvercle après usage tout en garantissant l'étanchéité durant l'utilisation (fig. 6).

fig. 6

Anl_MasterChefBlender_2.indd 18 12.6.2008 10:47:15 Uhr

Etape 4
Sélectionner la fonction requise (mélanger, fouetter ou glace/Auto Pulse) en appuyant sur le bouton de fonction correspondant. Le mélangeur se met en route, et le bouton de la fonction sélectionnée s'allume. Le bouton «Marche» continue à clignoter.

Remarque
La vitesse peut être modifiée à tout moment durant le processus de mélange. A chaque sélection d'une nouvelle fonction, le bouton correspondant s'allume, tandis que le bouton de la fonction précédente s'éteint.

Etape 5
Pour broyer de la glace, ou en présence d'ingrédients nécessitant l'application d'impulsions courtes, sélectionner le bouton Ice/Auto Pulse. Le mélangeur se met en route, et le bouton Ice/Auto Pulse s'allume. Le bouton «Power» continue à clignoter.

Remarque
Ne faites fonctionner le mélangeur que pendant le temps nécessaire – n'exagérez pas la durée de mélange. Une fois que 120 secondes se sont écoulées, le mélangeur cesse automatiquement de fonctionner sur la position «Blend» ou il cesse automatiquement après 60 secondes sur la position «Smoothie» ou «Ice / Auto Pulse».

Fonction	Temps programmez
Blend	120 secondes (2 minutes)
Smoothie	60 secondes (1 minute)
Ice/Auto Pulse	60 secondes (1 minute)

Etape 6
Pour stopper le mélange à tout moment de votre choix, appuyez sur le bouton «Stop» ou sur le bouton de vitesse sélectionné. Il est aussi possible d'appuyer sur le bouton «Power», mais cela a pour effet d'arrêter l'appareil et tous les éclairages s'éteignent.

Remarque
La fonction Smoothie comporte une technique de processus qui mélange les ingrédients plus solides à une vitesse plus lente puis accélère au fur et à mesure que les ingrédients s'épaississent. Ceci peut se produire plusieurs fois pendant que le mélange est fouetté.

Etape 7
A la fin de l'utilisation, assurez-vous toujours que le mélangeur soit éteint en appuyant sur le bouton «Power» sur le panneau de commande. Déconnectez la prise de courant. Assurez-vous que le moteur est arrêté et que les lames aient cessé de tourner avant de tenter de déplacer l'appareil ou lorsque vous ne vous servez pas du Solis et avant son démontage, son nettoyage et son rangement.

Remarque
Si de l'humidité ou un liquide quelconque apparaissent sur la base pendant le mélange, appuyez sur le bouton «Power» sur le panneau de commande, éteignez avec la prise de courant et débranchez la prise. Enlevez la cruche. Essuyez la base immédiatement avec un chiffon sec ou des serviettes en papier pour absorber le liquide. Vérifiez si l'appareil est correctement monté.

Remarque
Pendant le mélange, vous pourriez constater que les ingrédients collent aux parois de la cruche. Pour repousser les aliments sur les lames, appuyez sur le bouton «Power» sur le panneau de commande et déconnectez la prise de courant. Enlevez le couvercle et servez-vous d'une spatule en plastique pour repousser les aliments vers le bas de la cruche. Remettez le couvercle avant de recommencer le mélange.

Remarque
Dans le cas que les lames en acier du mixer se bloquent pendant l'emploi, l'appareil se déclanche automatiquement.
En ce cas il faut débrancher la prise secteur, après il faut nettoyer le bol du mixer avec une spatule et enfin on peut de nouveau brancher la prise secteur. Le mixer recommence à travailler normalement.

F

Anl_MasterChefBlender_2.indd 19 12.6.2008 10:47:16 Uhr

DEMONTAGE DU MELANGEUR POUR LE NETTOYAGE, -L'ENTRETIEN ET LE RANGEMENT

F

Etape 1
Veillez bien à ce que le mélangeur Solis Master Chef Blender soit éteint en appuyant sur l'interrupteur «Power» sur le panneau de commande. Déconnectez la prise de courant.

Etape 2
Enlevez la cruche du mélangeur de la base avec le moteur en saisissant la poignée et en tirant la cruche vers le haut.

Enlevez l'ensemble des lames en renversant la cruche du mélangeur et en faisant tourner le système d'enlèvement des lames dans le sens des aiguilles d'une montre pour le dévisser (cf. fig. 7), puis tirez-le vers le haut en l'éloignant de la base de la cruche du mélangeur. -L'entourage en matière plastique circulaire fixé sur la base de la cruche du mélangeur n'est pas amovible.

fig. 7

Etape 3
Retirez le joint en silicone de l'ensemble des lames. (cf. fig. 8).

fig. 8

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la base avec le moteur
- Essuyez la base avec un chiffon doux humide et séchez-la minutieusement.
- Essuyez tout résidu de particules d'aliments du cordon d'alimentation.

Remarque
N'utilisez pas des éponges de nettoyage ou des détergents abrasifs lors du nettoyage de la base avec le moteur, car ils risquent de rayer la surface.

Remarque
Le couvercle, couvercle intérieur, ensemble avec lame et joint en silicone peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais uniquement dans le panier supérieur, et en mode de lavage standard. La carafe du mélangeur peut être placée dans le panier inférieur.

Nettoyage de la cruche, du couvercle, du couvercle intérieur et de l'ensemble des lames
Lavez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Utilisez une brosse à biberon pour déloger les aliments encroûtés. Rincez-les et séchez-les minutieusement.

Enlèvement de taches et d'odeurs d'aliments encroûtées ou fortes
Les aliments à odeur forte comme l'ail, le poisson et certains légumes comme les carottes sont susceptibles de laisser une odeur ou une tache sur la cruche ou le couvercle du mélangeur. Pour les enlever, faites tremper la cruche et le couvercle du mélangeur pendant cinq minutes dans de l'eau chaude savonneuse. Lavez-les ensuite avec un détergent doux et de l'eau chaude, puis rincez-les et séchez-les minutieusement.

Rangement
Rangez votre mélangeur Solis à la verticale avec la cruche, le couvercle et le couvercle intérieur montés et insérés sur la base avec le moteur ou à côté d'elle. Ne placez rien sur le couvercle.

⚠ **Les lames sont extrêmement coupantes. Evitez tout contact avec les doigts et les mains.**

Anl_MasterChefBlender_2.indd 20 12.6.2008 10:47:16 Uhr

TUYAUX SUR LA MEILLEURE FAÇON DE VOUS SERVIR DE VOTRE MELANGEUR SOLIS

Ce qu'il faut faire

- Servez-vous de la fonction «Blend» pour préparer des boissons ou des cocktails et des émulsions comme la mayonnaise, les vinaigrettes, les marinades et les aliments qui exigent d'être mélangés jusqu'à être simplement combinés comme par exemple les pâtes à frire.
- Servez-vous de la fonction «SMOOTHIE» pour faire des coulis de soupes et aérer des liquides.
- Servez-vous de la position «ICE/AUTO PULSE» pour les aliments qui n'exigent que de courtes poussées de puissance, par exemple pour concasser des noix.
- Utilisez «ICE/AUTO PULSE» pour concasser de la glace. Le volume maximum de cubes de glace que l'on peut concasser dans la cruche équivaut, à chaque fois, à un plateau standard de glaçons, soit 250 g.
- Utilisez «SMOOTHIE» pour préparer des boissons à base d'ingrédients à la fois liquides et solides.
- Tous les aliments devraient être coupés en cubes (env. 2 à 3 cm) pour obtenir un résultat régulier.
- Ne placez pas plus de deux tasses d'ingrédients chauds dans la cruche avant de faire commencer le mélange. Une fois que le processus de mélange a commencé et que les lames tournent, vous pouvez ajouter lentement, si vous le désirez, 1½ tasse supplémentaire d'ingrédients à travers l'ouverture ménagée dans le couvercle.
- Les mixtures épaisses se transforment plus facile-ment en purée si la cruche est remplie entre le quart et la moitié de sa hauteur.
- Lorsque vous vous servez de plusieurs ingrédients, mettez les ingrédients liquides dans le mélangeur avant les ingrédients solides, sauf si une recette l'exige autrement.
- Lorsque vous mélangez des mixtures épaisses ou sèches, il pourrait être nécessaire, une fois ou deux, d'arrêter le mélangeur pour gratter les parois de la cruche et, ainsi, faire descendre les ingrédients à l'aide d'une spatule en plastique ou en caoutchouc.

Ce qu'il ne faut pas faire

- Ne vous servez pas d'ustensiles en métal, car ils pourraient endommager les lames ou la cruche. Ne mélangez pas de mixtures lourdes pendant plus de 10 secondes. Pour les mélanges ordinaires comme la mayonnaise et les vinaigrettes, ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de deux minutes de suite sans éteindre le mélangeur et remuer les ingrédients avant de reprendre le mélange.
- N'utilisez pas le mélangeur sans avoir mis en place le couvercle. Pour ajouter des ingrédients additionnels pendant le mélange, enlevez le couvercle intérieur et versez les ingrédients à travers l'ouverture ménagée dans le couvercle. Si vous ajoutez de l'huile ou d'autres liquides durant le mélange, versez-les lentement à travers les petits trous ménagés sur l'autre côté du couvercle intérieur.
- Ne remplissez pas la cruche du mélangeur au-dessus de la ligne «MAX». Si la cruche est remplie jusqu'à hauteur ou à proximité de la ligne «MAX», tenez le couvercle avec une main pour l'empêcher de s'ouvrir pendant le mélange.
- Ne placez aucun objet autre que des aliments ou des liquides dans la cruche pendant que le moteur tourne.
- N'utilisez pas la cruche pour conserver des aliments.
- Le mélangeur n'est pas conçu pour pétrir de la pâte ni pour écraser des pommes de terre.
- Ne séparez pas la cruche du mélangeur lorsque celui-ci est en marche. Assurez-vous que le mélangeur soit bien éteint en appuyant sur le bouton «Power» et débranchez le cordon -d'alimentation de la prise.
- Selon les présentes instructions, une surcharge d'aliments dans le mélangeur risque de faire caler le moteur. Eteignez alors le mélangeur en appuyant sur le bouton «Power» sur le panneau de commande. Déconnectez la prise de courant. Retirez une partie de la mixture de la cruche avant de continuer.
- Ne versez pas des ingrédients chauds ou brûlants dans le mélangeur; faites-les refroidir avant de les verser dans la cruche du mélangeur.
- Lorsque vous vous en servez, ne placez pas le mélangeur Solis à proximité de la bordure d'un plan de travail ou d'une table. Garantissez que la surface soit plane, propre et exempte d'eau, de farine, etc. Les vibrations qui se produisent durant le service sont susceptibles de faire se déplacer l'appareil.

F

Anl_MasterChefBlender_2.indd 21 12.6.2008 10:47:17 Uhr

GUIDE DES USAGES SUGGERES POUR VOTRE MELANGEUR SOLIS

Aliment	Préparation & utilisation	Quantité	Fonction	Durée
Viande maigre/ volaille	Coupez la graisse et les tendons , Coupez en dés de 2 cm Verwendung: Hackfleisch	250 gr	Blend ou Auto Pulse	10 - 20 sec.
Poisson/fruits de mer	Enlevez la peau et les arêtes et coupez en dés de 2 cm Utilisation : hacher	300 gr	Blend ou Auto Pulse	10 - 15 sec.
Légumes crus	Epluchez et coupez en dés de 1,5-2 cm Utilisation : farce, garniture, purée, soupe	200 gr	Auto Pulse	10 - 30 sec.
Noix	Enlevez les coquilles Utilisation : gâteaux, glaçages, pâtes	200 gr	Auto Pulse	10 - 30 sec.
Chapelure de pain ou de biscottes	Coupez le pain en morceaux de 2 cm, Concassez les biscottes Utilisation: croûte pour cheesecake	100 gr	Auto Pulse	10 - 30 sec.
Mayonnaise	Mélangez les jaunes d'œufs et le vinaigre Ajoutez l'huile Utilisation : vinaigrettes	125 gr	Blend	10 - 15 sec. après 30 - 60 sec.
Crème chantilly	Ajoutez du sucre ou de la vanille si désiré Utilisation : glaçages	300 ml	Blend ou Auto Pulse	1- 2 fois 10 sec.
Herbes/épices	Entiers ou coupés en deux Utilisation : pâtes, sauces	1 tasse	Blend ou Auto Pulse	20 - 30 sec.
Smoothie	Lait, fruits frais entiers, yaourt, crème glacée Utilisation : milk-shakes, frappés	Max. 800 ml	Smoothie	20 - 60 sec.
Fruits frais	Baies entières, coupées Utilisation : sauce de dessert	250 gr	Blend	20 - 30 sec.
Fruits secse	Fruits secs coupés Utilisation : fruits émincés	300 gr	Auto Pulse	20 - 30 sec.
Glaces	Crush Utilisation : boissons mélangées, cocktails, granités	250 gr	Ice/Auto Puls	10 - 20 sec.
Le présent tableau de mélange ne se conçoit qu'à titre indicatif.				

F

Anl_MasterChefBlender_2.indd 22 12.6.2008 10:47:17 Uhr

DÉPANNAGE

Problème	Solution
Le moteur ne démarre pas ou les lames tournent pas.	• Vérifiez que la cruche et le couvercle soient bien bloqués dans leur ne position. • Vérifiez que le bouton 'Power' et la fonction ou la vitesse sélectionnéesoient allumés. • Vérifiez que la prise de courant soit bien insérée dans la prise murale. • Vérifiez que l›ensemble des lames soit bien insérez dans la cruche.
Les aliments sont coupés irrégulièrement.	• Vous avez introduit trop d'aliments pour les mélanger en une seule fois ou les morceaux sont trop gros. • Essayez de couper les aliments en morceaux plus petits de taille égale et d'utiliser une quantité inférieure par lot. • Pour un meilleur résultat, il est recommandé de couper les aliments en morceaux ne dépassant pas 2 cm.
Les aliments sont coupés trop finement ou perdent trop d'eau.	• Faites le mélange pendant une plus courte durée. Utilisez la fonction Auto-Pulse pour mieux contrôler.
Les aliments adhèrent aux lames et à la cruche.	• Le mélange peut s'avérer trop épais. Essayez d'ajouter plus de liquide au mélange et/ou d'utiliser une vitesse inférieure.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 23 12.6.2008 10:47:17 Uhr

CONOSCERE SOLIS MASTER CHEF BLENDER

1 Facile rimozione con un dito
Coperchio con anello, design che ne assicura il facile sollevamento e la tenuta durante il funzionamento.

2 Bicchiere leggero
Bicchiere in policarbonato di alta qualità da 2 litri particolarmente robusto e leggero.

3 Lavabile in lavastoviglie
Gruppo lame in un solo pezzo, ergonomico, appositamente studiato per una facile pulizia. Bicchiere e lame lavabili in lavastoviglie.

4 Materiali pregiati
Corpo in acciaio inox pressofuso di lunga durata.

5 Ingegnerizzazione razionale
Potente motore da 1500 W e lame altamente efficienti assicurano un funzionamento silenzioso.

I

Lame in acciaio inox di qualità chirurgica
L'acciaio inox di qualità chirurgica assicura una durevole affilatura delle lame. Le lame centrali sono a dente di sega per un'alta performance di taglio.

Rimozione lame
Sistema rimozione lame in un solo pezzo, ergonomico, appositamente studiato per una facile pulizia.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 24 12.6.2008 10:47:18 Uhr

SOLIS RACCOMANDA LA SICUREZZA INNANZI TUTTO

Noi della Solis siamo particolarmente consapevoli dell'importanza degli standard di sicurezza. Il design e la produzione dei prodotti destinati ai consumatori tengono sempre principalmente conto

della sicurezza dei nostri clienti. In aggiunta, vi preghiamo di operare con particolare attenzione quando utilizzate un apparecchio elettrico e di seguire le seguenti misure precauzionali:

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA PER IL VOSTRO BLENDER SOLIS

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere con attenzione le istruzioni d'uso e conservarle per consultazioni future.
- Prima di utilizzare per la prima volta Blender Solis, eliminare tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi promozionali.
- Durante l'uso, non posizionare Blender Solis nelle immediate vicinanze dell'angolo di un ripiano o di un tavolo. Assicurarsi che la superficie di appoggio sia in piano, pulita e non presenti tracce di acqua, farina ecc. Le vibrazioni in fase di esercizio potrebbero infatti far spostare l'apparecchio.
- Non posizionare Blender Solis su o nelle vicinanze di un fornello a gas o elettrico o in punto di possibile contatto con un forno riscaldato.
- Non usare Solis Master Chef Blender su superfici metalliche, per esempio in un lavello.
- Prima dell'utilizzo, assicurarsi sempre che Blender Solis sia correttamente assemblato. Si faccia riferimento alle istruzioni di assemblaggio e di esercizio (pagina 27-28).
- Utilizzare esclusivamente il bicchiere e il coperchio del frullatore facenti parte della fornitura Blender Solis.
- Controllare sempre che il coperchio del frullatore sia ben fisso sul bicchiere prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Assicurarsi sempre che Blender Solis sia spento premendo il pulsante 'Power' sul pannello di controllo. Togliere il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Assicurarsi che il motore e le lame risultino completamente fermi prima di spostare l'apparecchio, o, se -Blender Solis non è in uso, prima di smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Non far funzionare l'apparecchio per oltre 30 secondi consecutivi se lo si utilizza ad alta velocità. Lasciar riposare il motore per almeno 1 minuto tra ogni uso.
- Non lasciare incustodito Blender Solis quando lo si utilizza.
- Se gli alimenti si bloccano sulla lama del frullatore, spegnere Blender Solis premendo il pulsante «Power» sul pannello di controllo. Togliere il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Prima di asportare il bicchiere in vetro dalla base a motore, assicurarsi che motore e lame siano completamente fermi. Prima di proseguire, utilizzare una spatola per staccare o mescolare il cibo. Non utilizzare le dita, in quanto le lame sono taglienti.
- Durante l'esercizio, non avvicinare al bicchiere del frullatore dita, capelli, indumenti o spatole e altri utensili. Non inserire assolutamente mai le dita, le mani o eventuali utensili nel bicchiere del frullatore senza aver scollegato l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Nel caso improbabile di un sovraccarico del motore, lasciarlo riposare per 1 minuto tra un'operazione e l'altra. Le ricette descritte nel presente manuale di istruzioni non generano sovraccarico.
- Non far funzionare continuamente l'apparecchio con sovraccarico per più di 10 secondi.
- Quando si maneggia il gruppo delle lame del frullatore, operare con particolare cautela, in quanto le lame sono estremamente taglienti. Un utilizzo improprio delle lame può causare ferite.
- Non asportare mai il bicchiere del frullatore dalla base a motore durante l'esercizio.
- Non utilizzare Blender Solis per usi diversi dalla preparazione di alimenti e/o bevande.
- Non mettere in funzione Blender Solis senza introdurre alimenti o liquidi nel bicchiere del frullatore.

I

Anl_MasterChefBlender_2.indd 25 12.6.2008 10:47:18 Uhr

- Non utilizzare liquidi bollenti o a temperature elevate. Prima di inserirli nel bicchiere del frullatore, lasciarli raffreddare.
- Non sottoporre il bicchiere del frullatore a sbalzi notevoli di temperatura, ad es. inserendo il bicchiere freddo in acqua bollente o viceversa.
- Ispezionare sempre visivamente il gruppo lame prima dell'uso. Se le lame appaiono storte o danneggiate, o se si nota uno scolorimento della plastica, contattare il centro di assistenza Solis.
- Mantenere sempre pulito l'apparecchio. Si faccia riferimento alle istruzioni di manutenzione e pulizia (pagina 30).

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA VALIDE PER TUTTI GLI -APPARECCHI ELETTRICI

I

- Prima di utilizzare l'apparecchio srotolare completamente il cavo.
- Per proteggersi da possibili shock elettrici, non immergere il cavo, la spina o la base a motore in acqua o altri liquidi.
- Evitare che il cavo penzoli sull'angolo di un tavolo o di un ripiano, che venga a contatto con superfici ad alte temperature o che venga annodato.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato da bambini o persone inferme senza la presenza di una persona responsabile che assicuri un utilizzo sicuro dell'apparecchio.
- Sorvegliare sempre i bambini, per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Si raccomanda di controllare regolarmente l'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio stesso presentino guasti o danni di qualsiasi genere. In tal caso inviare l'intero apparecchio al prossimo centro di assistenza autorizzato Solis per un controllo e/o la riparazione.
- Tutte le operazioni di manutenzione, ad eccezione degli interventi di pulizia, vanno effettuate da un centro di assistenza autorizzato Solis.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio per fini diversi da quelli previsti. Non utilizzarlo in veicoli o natanti in movimento. Non utilizzarlo all'aperto.
- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, si consiglia di prevedere l'inserimento di un dispositivo per corrente residua (interruttore di sicurezza) come protezione accessoria di sicurezza. Si raccomanda di installare sul circuito elettrico di alimentazione dell'apparecchio un interruttore di sicurezza con corrente residua operativa non superiore a 30 mA. Si prega di rivolgersi ad un elettricista per una consulenza professionale.

⚠ **Non far funzionare l'apparecchio per oltre 10 secondi consecutivi se lo si utilizza con carichi particolarmente pesanti.**

SMALTIMENTO

EU 2002/96/EC

In conformità alla Direttiva 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), al termine della vita del Vs. apparecchio, per il suo smaltimento a salvaguardia dell'ambiente, portatelo in un centro per la raccolta di apparecchi elettrici, o, nel caso di riacquisto di un nuovo apparecchio, presso il rivenditore.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 26 12.6.2008 10:47:18 Uhr

UTILIZZO DEL VOSTRO BLENDER SOLIS

PRIMA DI USARLO PER LA PRIMA VOLTA

Prima di utilizzare per la prima volta Blender Solis, eliminare tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi promozionali. Controllare che il cavo non sia collegato.

Lavare in una soluzione tiepida di detergente per stoviglie il coperchio, il coperchio interno, il bicchiere del frullatore e il gruppo lame (si faccia riferimento al punto «Come smontare il frullatore» a pagina 30), utilizzando un panno morbido. Sciacquare e asciugare con cura. Per la base a motore utilizzare un panno umido. Asciugare accuratamente.

Il coperchio, il coperchio interno, il gruppo lame e la guarnizione di silicone sono lavabili in lavastoviglie, ma solo nel cestello superiore in un lavaggio standard. Il bicchiere frullatore può essere collocato nel cestello inferiore.

ASSEMBLAGGIO E COLLEGAMENTO DEL FRULLATORE

Fase 1
Per assemblare il bicchiere del frullatore, inserire la guarnizione in silicone sul gruppo lame (fig. 1).

fig. 1

Nota
Prima di inserire il bicchiere, assicurarsi che la guarnizione di silicone sia applicata correttamente attorno al gruppo lame, per evitare perdite.

Fase 2
Rovesciare il bicchiere del frullatore ed inserire il gruppo lame sulla base del bicchiere (fig.2).

fig. 2

Fase 3
Ruotare in senso antiorario il sistema di rimozione delle lame fino a che risulti bloccato in posizione (fig. 3).

fig. 3

Fase 4
Posizionare la base a motore su una superficie piana e asciutta (p.es. piano da lavoro). Accertarsi che la base motore sia spenta sulla presa di alimentazione e che il cavo non sia collegato. Posizionare

I

Anl_MasterChefBlender_2.indd 27 12.6.2008 10:47:19 Uhr

perpendicolarmente il bicchiere del frullatore ed inserirlo sulla base a motore. L'impugnatura del bicchiere del frullatore può essere posizionata a destra o a sinistra, in base alle esigenze (fig. 4).

fig. 4

Fase 5
Inserire il cavo di alimentazione in una presa da 230V, e accendete l'apparecchio.

⚠ **Con motore in funzione, non inserire assolutamente mai materiali diversi da alimenti e liquidi nell'blender.**

I

UTILIZZO DEL VOSTRO BLENDER SOLIS

Fase 1
Premere il pulsante 'Power' sull'estremità sinistra del pannello di controllo per accendere il frullatore. Il pulsante 'Power' si illumina e lampeggia. Con il bicchiere inserito sulla base, tutte le spie si illuminano per segnalare che il frullatore è pronto all'uso.

Nota
Quando si utilizza per la prima volta Blender Solis, il motore potrebbe emanare un certo odore. Ciò è del tutto normale e comunque con l'uso tale emissione si riduce gradatamente.

Fase 2
Versare gli alimenti o i liquidi nel bicchiere del frullatore, assicurandosi di non oltrepassare il contrassegno «MAX».

Fase 3
Inserire correttamente in posizione il coperchio del frullatore sul bicchiere del frullatore. Inserire nel coperchio del frullatore il piccolo coperchio interno trasparente e serrarlo in posizione ruotandolo in senso orario. (fig.5)

fig. 5

Nota
Quando il bicchiere frullatore è pieno o vicino alla linea «MAX», porre una mano sul coperchio del frullatore per evitarne lo spostamento durante il funzionamento. Non mescolare ingredienti caldi, lasciarli raffreddare prima di introdurli nel bicchiere frullatore.

Blender Solis è dotato di un coperchio Solis. Ciò permette di bloccare strettamente il coperchio sul bicchiere del frullatore, evitando spostamenti indesiderati durante l'esercizio. La soluzione con anello di estrazione permette una rimozione rapida del coperchio facendo solo leggermente leva sull'anello. (fig.6)

fig. 6

Anl_MasterChefBlender_2.indd 28 12.6.2008 10:47:20 Uhr

Fase 4
Selezionare la funzione richiesta (Blend - Smoothie - o Ice /Auto Pulse) premendo il corrispondente pulsante. Il frullatore inizia a funzionare ed è illuminato soltanto il pulsante della funzione selezionata. Il pulsante «Power» continua a lampeggiare.

Nota
La velocità può essere cambiata in qualsiasi momento durante il funzionamento. Ogniqualvolta si seleziona una funzione si illumina il pulsante corrispondente e si spegne il precedente.

F**ase 5.**
Per triturare ghiaccio o ingredienti che richiedono brevi scatti di potenza, premere il pulsante Ice/Auto Pulse. Il frullatore inizia a funzionare e il pulsante Ice/Auto Pulse si illumina. Il pulsante «Power» continua a lampeggiare.

Nota
Far funzionare il frullatore solo per il periodo corretto richiesto – non operare per periodi eccessivi. Al raggiungimento del valore di 120 secondi il frullatore interrompe automaticamente l'esercizio della posizione «Blend», opure doppo 60 secondi sulla posizione «Smoothie» opure Ice/Auto Pulse. Ciò rappresenta una caratteristica costruttiva di sicurezza che riduce l'usura del motore.

Funzione	Tempo programmato
Blend	120 secondi (2 minuti)
Smoothie	60 secondi (1 minuto)
Ice/Auto Pulse	60 secondi (1 minuto)

Fase 6
Per interrompere in qualsiasi momento il frullatore, premere il pulsante «Stop» o il pulsante della velocità selezionata. È possibile anche premere il pulsante «Power», ma ciò comporta lo spegnimento dell'apparecchio e di conseguenza tutte le spie luminose si spengono.

Nota
La funzione smoothie è dotata di una tecnologia di processo che frulla gli ingredienti più compatti a velocità ridotta, e aumenta la velocità quando gli ingredienti si ispessiscono. Ciò potrebbe ripetersi più volte durante la tritatura con funzione smoothie.

Fase 7
Al termine dell'esercizio, assicurarsi sempre che il frullatore sia spento premendo il pulsante «Power» sul pannello di controllo. Togliere il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Assicurarsi che il motore e le lame risultino completamente fermi prima di spostare l'apparecchio, o, se Blender Solis non è in uso, prima di smontarlo, pulirlo o riporlo.

Nota
Se durante l'esercizio si notassero umidità o liquidi sulla base a motore, premere il pulsante «Power» sul pannello di controllo. Togliere il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Togliere il bicchiere del frullatore. Asciugare immediatamente la base a motore con un panno asciutto o un tovagliolo di carta, per assorbire il liquido. Accertarsi che il bicchiere del frullatore sia installato correttamente.

Nota
Durante la tritatura, gli ingredienti potrebbero aderire alle pareti del bicchiere del frullatore. Per far scendere gli alimenti nuovamente sulle lame, premere il pulsante «Power» sul pannello di controllo. Togliere il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Togliere il coperchio e utilizzando una spatola di gomma raschiare le pareti del bicchiere. Prima di riavviare la tritatura, reinserire il coperchio.

Nota
Nel caso in cui durante l'utilizzo, le lame del frullatore si dovessero bloccare, l'apparecchio si spegne automaticamente.
In questo caso si deve togliere la spina dalla presa elettrica, dopodichè si deve pulire il bicchiere del frullatore utilizzando una spatola e infine inserire di nuovo la spina nella presa elettrica.
L'apparecchio tornerà a funzionare normalmente.

I

Anl_MasterChefBlender_2.indd 29 12.6.2008 10:47:20 Uhr

COME SMONTARE IL FRULLATORE PER LE OPERAZIONI DI -PULIZIA, MANUTENZIONE E PER LO STOCCAGGIO

Fase 1
Assicurarsi sempre che Blender Solis sia spento premendo il pulsante «Power» sul pannello di controllo. Quindi disinserire l'apparecchio sulla presa di alimentazione e scollegare il cavo.

Fase 2
Asportare il bicchiere del frullatore dalla base a motore facendo presa sull'impugnatura e sollevando il bicchiere verso l'alto.

Togliere il gruppo lame rovesciando il bicchiere del frullatore e ruotando in senso orario il sistema di rimozione delle lame per sbloccare il gruppo lame (fig. 7), poi farlo uscire dal fondo del bicchiere del frullatore. L'anello in plastica collegato al fondo del bicchiere del frullatore non è amovibile.

fig. 7

Fase 3
Togliere la guarnizione in silicone dal gruppo lame (fig. 8).

fig. 8

MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulizia della base a motore
- Pulire la base a motore con un panno morbido inumidito, poi asciugarla accuratamente.
- Eliminare ogni traccia di alimenti dal cavo di alimentazione.

Nota
Non utilizzare panni o detergenti abrasivi per pulire la base a motore, in quanto potrebbero graffiarne la superficie.

Nota
Il coperchio, il coperchio interno, il gruppo lame e la guarnizione di silicone sono lavabili in lavastoviglie, ma solo nel cestello superiore in un lavaggio standard. Il bicchiere frullatore può essere collocato nel cestello inferiore.

Pulizia del bicchiere del frullatore, del coperchio interno e del gruppo lame
Lavare tutti i componenti in una soluzione saponosa tiepida utilizzando un panno morbido.
Per rimuovere eventuali depositi di alimenti, utilizzare una spazzola per bottiglie. Sciacquare e asciugare con cura.

Come eliminare macchie e odori di cibo particolarmente tenaci o penetranti
Cibi con odore particolarmente penetrante come aglio e pesce o alcuni vegetali come le carote potrebbero provocare macchie o odori sul bicchiere e sul coperchio del frullatore. Per eliminarli, immergere il bicchiere e il coperchio del frullatore per 5 minuti in una soluzione tiepida di acqua e detergente. Quindi lavarli in acqua tiepida con un detergente delicato, sciacquarli e asciugarli con cura.

Stoccaggio
Conservare Blender Solis in posizione eretta, con bicchiere del frullatore, coperchio e coperchio interno montati e inseriti sulla base a motore o separati. Non posizionare alcun oggetto sull'apparecchio.

⚠ Le lame del frullatore sono estremamente taglienti. Evitare qualsiasi contatto con dita e mani. Procedere con cautela quando le si maneggia e le si ripone.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 30 12.6.2008 10:47:21 Uhr

CONSIGLI PER L'UTILIZZO BLENDER SOLIS

Regole da seguire

- Utilizzare la velocità «Blend» per bevande o cocktail ed emulsioni come maionese, dressing, marinate e alimenti che vanno miscelati solo fino a legare, come pastelle.
- Utilizzare la funzione «SMOOTHIE» per preparare drink con ingredienti liquidi e solidi.
- Se necessario, tagliare gli alimenti in cubetti (con lato di circa 2 - 3 cm) per ottenere un risultato omogeneo.
- Utilizzare la funzione «ICE/AUTO PULSE» per alimenti che richiedono una potenza massima per brevi picchi, come frutta oleosa da spezzettare.
- Prima di iniziare a frullare, non versare più di 2 tazze di ingredienti caldi nel frullatore. Dopo aver iniziato a frullare gli ingredienti e con lame in rotazione è possibile aggiungere una tazza e mezza di ingredienti attraverso l'apertura nel coperchio.
- Si ottengono migliori risultati su alimenti particolarmente densi da passare se il frullatore è pieno solo per $^1/_4$ o $^1/_2$.
- Quando si utilizzano numerosi ingredienti, versare nel bicchiere del frullatore dapprima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi, salvo diversamente indicato nella ricetta.
- Utilizzare la funzione «ICE/AUTO PULSE» per triturare il ghiaccio. La quantità massima di cubetti di ghiaccio che il frullatore può triturare in una sola fase corrisponde ad un vassoietto standard di cubetti di ghiaccio o a 250g.
- Quando si frullano miscele di ingredienti dense o asciutte, potrebbe essere necessario fermare una o due volte il frullatore e spingere verso il basso gli alimenti dalle pareti del bicchiere, utilizzando una spatola di plastica o gomma. Non utilizzare utensili in metallo che potrebbero danneggiare il frullatore o il bicchiere del frullatore.

Operazioni da evitare

- Non utilizzare utensili di metallo, potrebbero causare danni alle lame o al bicchiere del frullatore.
- Non far funzionare l'apparecchio per oltre 10 secondi consecutivi se lo si utilizza con alimenti particolarmente pesanti. Quando si frullano alimenti standard, come maionese, dressing ecc., non far funzionare l'apparecchio per più di 1 minuto per volta, ma spegnere ad intervalli il frullatore e mescolare gli ingredienti prima di proseguire la tritatura.
- Non mettere in funzione il frullatore senza inserire in posizione corretta il coperchio. Per aggiungere ulteriori ingredienti durante l'esercizio, togliere il coperchio interno e versare gli ingredienti attraverso l'apertura nel coperchio.
- Non riempire il bicchiere del frullatore oltre il contrassegno «MAX». Quando si riempie il bicchiere del frullatore fino alla linea «MAX» o quasi fino a tale linea, poggiare una mano sul coperchio del frullatore per evitare che si sposti durante l'esercizio.
- Con motore in funzione, non inserire assolutamente mai materiali diversi da alimenti e liquidi nel frullatore.
- Non utilizzare il frullatore per conservare i cibi.
- Il frullatore non è in grado di impastare pasta o preparare un purè di patate.
- Non togliere il bicchiere del frullatore mentre il frullatore è in funzione. Controllare sempre che il frullatore sia spento premendo il pulsante «Power». Togliere il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.
- Non sovraccaricare il frullatore con quantità di ingredienti superiori a quanto indicato, in quanto si potrebbe causare il blocco del motore. Spegnere il frullatore premendo il pulsante «Power» sul pannello di controllo. Togliere il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Prima di proseguire, estrarre dal bicchiere una parte della miscela.
- Non versare ingredienti bollenti o a temperature molto elevate nel frullatore, bensì lasciarli raffreddare prima di versarli nel bicchiere del frullatore.
- Durante l'uso, non posizionare Blender Solis nelle immediate vicinanze dell'angolo di un ripiano o di un tavolo. Assicurarsi che la superficie di appoggio sia in piano, pulita e non presenti trace di aqua, farina ecc. Le vibrazioni in fase di esercizio potrebbero infatti far spostare l'apparecchio.

I

Anl_MasterChefBlender_2.indd 31 12.6.2008 10:47:22 Uhr

CONSIGLI D'USO PER BLENDER SOLIS

Alimento	Preparazione ed utilizzo	Quantità	Funzione	Tempo
Carne magra/ pollame	Togliere l'eccesso di grasso e i tendini,tagliare a cubetti di 2 cm Utilizzo: macinato	250 g	Blend op. Auto Pulse	10 - 20 sec.
Pesce / frutti di mare	Togliere pelle e lische e tagliare a cubetti di 2 cm Utilizzo: macinato	300 g	Blend op. Auto Pulse	10 - 15 sec.
Vegetali crudi	Sbucciare e tagliare cubetti di 1,5 - 2 cm Utilizzo: farce, ripieni, purè, zuppe	200 g	Auto Pulse	10 - 30 sec.
Frutta oleosa	Eliminare i gusci Utilizzo: torte, guarnizioni, impasti	200 g	Auto Pulse	10 - 30 sec.
Pane o biscotti da sbriciolare	Tagliare il pane a cubetti di 2 cm Spezzettare i biscotti Utilizzo: base per torte al formaggio	100 g	Auto Pulse	10 - 30 sec.
Maionese	Miscelare il tuorlo d'uovo e l'aceto. Aggiungere l'olio Utilizzo: dressing	125 g	Blend	10 - 15 sec. dopo 30 - 60 sec.
Panna montata	Se desiderato, aggiungere zucchero o vaniglia Utilizzo: guarnizione	300 ml	Blend op. Auto Pulse	1- 2 volte 10 sec.
Erbe aromatiche /spezie	Intere o dimezzate Utilizzo: impasti, salse	1 tazza	Blend op. Auto Pulse	20 - 30 sec.
Smoothie	Latte, frutta fresca intera, yogurt, gelato Utilizzo: shake, frappè	Max. 800 ml	Smoothie	20 - 60 sec.
Frutta fresca	Bacche intere o spezzettate Utilizzo: salsa per dessert	250 g	Blend	20 - 30 sec.
Frutta secca	Frutta secca spezzettata Utilizzo: frutta macinata	300 g	Auto Pulse	20 - 30 sec.
Ghiacciol	Triturar Utilizzo: drink da miscelare, cocktail, beveronis	250 g	Ice/Auto Puls	10 - 20 sec.
La tabella sopra indicata va semplicemente utilizzata come riferimento.				

Anl_MasterChefBlender_2.indd 32 12.6.2008 10:47:22 Uhr

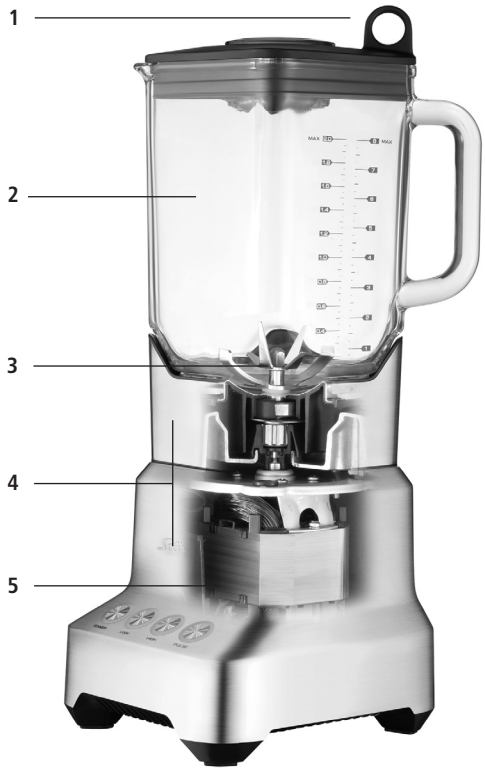
PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Soluzione
Il motore non si avvia o non ruota	• Controllare che bicchiere e coperchio del frullatore siano correttamente fissati. • Controllare che il pulsante «Power» sia premuto e la funzione o la velocità selezionata sia illuminata. • Controllare che il pulsante «Power» sia premuto e la funzione o la velocità selezionata sia illuminata. • Controllare che il sistema di rimozione e bloccato in posizione.
La tritatura dell'alimento non è omogenea	• Si è tritata una quantità eccessiva di ingredienti in una sola volta, oppure i pezzi sono di dimensioni eccessive. • Cercare sempre di tagliare l'alimento in piccoli pezzi di dimensioni omogenee e lavorare una quantità minore per volta. • Per risultati ottimali, l'alimento va tagliato in pezzetti di dimensioni non superiori ai 2 cm.
L'alimento risulta tritato troppo finemente	• Frullare per un periodo minore. Per un maggior controllo, utilizzare la funzione Auto Pulse.
L'alimento aderisce alle lame e al bicchiere	• La miscela potrebbe essere troppo densa. Cercare di aggiungere più liquido alla miscela e /o impostare una velocità minore.

I

Anl_MasterChefBlender_2.indd 33 12.6.2008 10:47:22 Uhr

KNOW YOUR SOLIS MASTER CHEF BLENDER



1 Easy One Finger Removal
ring pull design ensures the lid is easy to remove yet sealed tight during operation.

2 Light Weight Jug
The high grade polycarbonate 2 litre jug is remarkably strong and lightweight.

3 Dishwasher Safe
The one -piece blade is ergonomically designed for ease of cleaning. Both jug and blade are dishwasher safe.

4 Premium Materials
Stainless steel and die-cast construction for durability.

5 Intelligent engineering
Powerful 1500w motor and highly efficient blades results in quiet operation.

Surgical Grade Stainless Steel Blades
To ensure the blades stay sharp longer they are made from surgical grade stainless steel. The central blades are serrated for extra cutting performance.

Blade removal
The one piece blade removal system is ergonomically designed for ease of cleaning.

E

Anl_MasterChefBlender_2.indd 34 12.6.2008 10:47:23 Uhr

SOLIS RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Solis are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR YOUR SOLIS MASTER CHEF BLENDER

- Carefully read all instructions before operation and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional stickers before using the Solis Master Chef Blender for the first time.
- Do not place the Solis Master Chef Blender near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water, flour, etc. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not place the Solis Master Chef Blender on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not use the Solis Master Chef Blender on metal surfaces for example, a sink drain board.
- Always ensure the Solis Master Chef Blender is properly assembled before use. Refer to assembly and operation (Page 37-38).
- Use only the blender jug and lid supplied with the Solis Master Chef Blender.
- Always ensure the blender lid is firmly positioned on the blender jug before operating.
- Always ensure the Solis Master Chef Blender is turned off by pressing the «Power» button on the control panel. Thenunplug the cord. Make sure the motor and blades have completely stopped before attempting to move the appliance, or when the Solis Master Chef Blender is not in use and before disassembling, cleaning and storing.
- Do not operate the appliance continuously with high speed for more than 30 seconds. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Do not leave the Solis Master Chef Blender unattended when in use.
- If food becomes lodged around the blending blade, turn the Solis Master Chef Blender off by pressing the «Power» button on the control panel. Then unplug the cord. Make sure the motor and blades have completely stopped before removing the jug from the motor base. Use a spatula to dislodge or stir the food before continuing. Do not use fingers as the blades are sharp.
- Keep hands, fingers, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the blender jug during operation. Never place your fingers, hands or utensils inside the blender jug without unplugging the appliance from the power outlet.
- In the unlikely event of an excessive load allow the motor to rest for 1 minute between each use. Please note that none of the recipes in this instruction book are considered a heavy load.
- Do not operate the appliance continuously with heavy loads for more than 10 seconds.
- Be careful when handling the blending blade assembly as the blades are very sharp. Mishandling of the blades may cause injury.
- Do not remove the blender jug from the motor base whilst in operation.
- Do not use the Solis Master Chef Blender for anything other than food and/or beverage preparation.
- Do not operate the Solis Master Chef Blender without food or liquid in the blender jug.
- Do not process hot or boiling liquids. Allow to cool before placing into the blender jug.
- Do not subject the blender jug to extremes of hot or cold, for example placing a cold jug in hot water or vice versa.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 35 12.6.2008 10:47:23 Uhr

- Always visually inspect the blade assembly before each use. If the blades appear bent or damaged, or if discoloration of the plastic is noted, please contact your Solis service centre.
- Keep the appliance clean. Refer to care and cleaning (Page 40).

not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

⚠ **Do not operate the Blender continuously on heavy loads for more than 10 seconds.**

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water or any other liquid.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorised Solis Service Centre for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Solis Service Centre.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current

DISPOSAL OF APPLIANCE

EU 2002/96/EC

In conformity with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE), at the end of its life the unit should be taken to an electrical appliance collection point for its environmentally friendly disposal.

E

Anl_MasterChefBlender_2.indd 36 12.6.2008 10:47:23 Uhr

OPERATING YOUR SOLIS MASTER CHEF BLENDER

BEFORE FIRST USE

Before using your Solis Master Chef Blender for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Ensure the appliance is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged.

Wash the lid, inner lid, blender jug and blade assembly (refer to Disassembling the blender jug on Page 40) in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. The motor base can be wiped with a damp cloth. Dry thoroughly.

The lid, inner lid, blade assembly and silicon seal may be washed in the dishwasher in the top shelf only on a standard wash. The blender jug may be placed in the bottom shelf.

ASSEMBLING AND ATTACHING THE BLENDER

Step 1
To reassemble the blender jug, replace the silicon seal onto the blade assembly. (see fig. 1)

Fig. 1

NOTE:
Ensure that the silicon seal is carefully placed completely around the blade assembly, prior to inserting into the jug, as this will prevent leakages.

Step 2.
Upturn the blender jug and insert the blade assembly into the jug base. (see fig.2)

Fig. 2

Step 3
Twist the Blade Removal System anticlockwise until firmly locked into position. (see fig. 3)

Fig. 3

Step 4
Place the motor base on a flat, dry surface such as a bench top. Ensure that the motor base is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged. Turn the blender jug upright and insert

E

Anl_MasterChefBlender_2.indd 37 12.6.2008 10:47:24 Uhr

onto the motor base. The handle of the blender jug can be positioned to the left or right hand side of the appliance. (see fig. 4)

Fig. 4

Step 5
Plug the power cord into a 230V power outlet and switch on.

⚠ **Never place anything other than food and liquids in the Solis Master Chef Blender whilst the motor is running.**

USING THE BLENDER

E

Step 1
To turn the blender on press the 'Power' button on the far left of the control panel. The 'Power' button will illuminate and flash indicating the blender is powered on. When the jug is placed on the base all lights will illuminate signalling the blender is ready for use.

NOTE:
When using your Solis Master Chef Blender for the first time, you may notice an odour coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.

Step 2
Add food or liquid into the blender jug ensuring not to exceed the «MAX» mark.

Step 3
Place the blender lid firmly into position on the top of the blender jug. Insert the clear inner lid into the blender lid and turn clockwise to lock into position. (see Fig 5)

Fig. 5

NOTE:
When the blender jug is filled at or near the «MAX» line, place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation.
Do not blend hot ingredients, allow to cool before placing into the blender jug.

The Solis Master Chef Blender features a Assist Lid for easy handling. This allows the lid to fit tightly onto the blender jug, avoiding displacement during operation. The ring pull design allows the user to easily remove the lid with a simple leverage action (see Fig.6).

Fig. 6

Anl_MasterChefBlender_2.indd 38 12.6.2008 10:47:25 Uhr

Step 4
Select the required function (Blend, Smoothie or Ice/Auto Pulse) by pressing the corresponding function button. The blender will start to operate and only the selected function button will illuminate. The «Power» button will continue to flash.

NOTE:
The speed can be changed at any time during the blending process. Each time a new function is selected its button will illuminate and the previous function button illumination will go out.

Step 5
For ice-crushing or ingredients that require short bursts of power, select the Ice/Auto Pulse button. The blender will start to operate and the Ice/Auto Pulse button will illuminate. The ‹Power› button will continue to flash.

NOTE:
Operate the blender only for the appropriate amount of time required. The Master Chef Blender will automatically stop blending on the Blend function after 120 seconds (2 minutes) and after 60 seconds (1 minute) on the Smoothie and Ice/ Auto Pulse functions to avoid over processing. The pre-programmed functions have been designed to run for a specific time.

Function	Programmed Time
Blend	120 seconds (2 minutes)
Smoothie	60 seconds (1 minute)
Ice/ Auto Pulse	60 seconds (1 minute)

Step 6
To stop blending at any time, press the «Stop» button or the selected speed button. The «Power» button can also be pressed, but this will also turn the appliance off and all illuminations will go out.

NOTE:
The smoothie function has a processing technique that blends the denser ingredients at a lower speed, then increases as ingredients thicken. This may happen several times while blending smoothies.

Step 7
At the end of use, always ensure the blender is turned off by pressing the «Power» button on the control panel. Then unplug the cord. Ensure the motor and blades have completely stopped before attempting to move the appliance, or when the Solis Prestige Blender is not in use and before disassembling, cleaning and storing.

NOTE:
During the blending process, ingredients may stick to the sides of the blender jug. To push the food back onto the blades, press the «Power» button on the control panel and remove the power cord. Remove the lid and use a plastic spatula to scrape down the sides of the jug. Replace the lid before recommencing blending.

NOTE:
If the blades become stuck, the blender will automatically turn off. To reset turn the blender off at the power outlet, clean jug with spatula and then turn back on, blender will reset.

NOTE:
If any moisture or liquid appears on top of the motor base during blending, press the «Power» button on the control panel, switch off at the power outlet and remove the power plug. Remove the blender jug. Wipe the motor base immediately with a dry cloth or paper towelling to absorb the liquid. Check the blender jug is correctly assembled.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 39 12.6.2008 10:47:26 Uhr

DISASSEMBLING THE BLENDER

Step 1
Always ensure the Solis Master Blender is switched off by pressing the 'Power' button on the control panel. Then switch off at the power outlet and unplug the power cord.

Step 2
Remove the blender jug from the motor base by grasping the handle and lifting the jug in an upward direction.

Remove the blade assembly by upturning the blender jug and turning the Blade Removal System clockwise (see Fig 7), then lift upwards and away from the base of the blender.

fig. 7

Step 3
Remove the silicon seal from the blade assembly (see Fig.8).

fig. 8

CARE AND CLEANING

Cleaning the motor base
- Wipe the motor base with a soft, damp cloth then dry thoroughly.
- Wipe any excess food particles from the power cord.

NOTE:
Do not use abrasive scouring pads or cleaners when cleaning the parts or motor base as they may scratch the surface.

NOTE:
The lid, inner lid, blade assembly and silicon seal may be washed in the dishwasher in the top shelf only on a standard wash. The blender jug may be placed in the bottom shelf.

Cleaning the blender jug, lid, inner lid and blade assembly
- Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Use a kitchen bottle brush to dislodge stubborn foods. Rinse and dry thoroughly.

Removing stubborn or strong food stains and odours
Strong smelling foods such as garlic, fish and some vegetables such as carrots may leave an odour or stain on the blender jug and lid. To remove, soak blender jug and lid for 5 minutes in warm soapy water. Then wash with a mild detergent and warm water, rinse well and dry thoroughly.

Storage
Store your Solis Master Chef Blender upright with the blender jug, lid and inner lid assembled and inserted on the motor base or beside it. Do not place anything on top.

⚠ The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with fingers and hands. Use caution when handling and storing.

E

Anl_MasterChefBlender_2.indd 40 12.6.2008 10:47:26 Uhr

TIPS ON HOW TO USE YOUR SOLIS MASTER CHEF BLENDER

Do

- Use the Blend function for drink or cocktailmaking, emulsions such as mayonnaise,dressings, marinades and foods that requiremixing until just combined, such as batters,also for pureeing soups and aerating liquids.
- Use a combination of the Blend and Ice/Auto Pulse functions to suit the foods being processed.
- Use the Smoothie function to blend fruits, ice cream and yoghurts into thick smoothies, whips and milkshakes.
- Use the Ice/Auto Pulse function for foods that only require short bursts of power such as chopping nuts and crushing ice.
- Use the Ice/Auto Pulse function with short bursts of power, when blending drinks containing ice cubes or frozen fruit.
- Ensure all foods are cut into cubes (approx. 2-3cm square) where appropriate to achieve an even result.
- Do not put more than 2 cups of warm ingredients into the Solis Master Chef Blender before blending commences. After the blending process has begun and the blades are turning you may slowly add another 1½ cups of ingredients through the opening in the lid if desired.
- Thick mixtures puree more efficiently if the Solis Master Chef Blender is ¼ to ½ full.
- When using several ingredients, place liquid ingredients in the blender jug before solid ingredients, unless specified in the recipe. When blending thick or dry mixtures it may be necessary to stop the Solis Master Chef Blender and scrape down the sides of the blender jug with a plastic or rubber spatula, once or twice during blending.

Don'ts

- Do not use metal utensils as they may damage the blades or blender jug.
- Do not operate a heavy mixture for more than 10 seconds. For normal blending tasks, for example, mayonnaise, dressings etc., do not operate for longer than 2 minutes at one time without turning off the Solis Master Chef Blender and stirring the ingredients, and then continue blending.
- Do not operate the Solis Master Chef Blender without having the blender lid in position. To add additional ingredients whilst blending, remove the inner lid and place ingredients through the opening in the lid.
- Do not place any objects, other than food or liquid, into the Solis Master Chef Blender whilst the motor is running.
- Do not use the blender jug to store food.
- The blender will not knead dough or mash potatoes.
- Do not remove the blender jug while the Solis Master Chef Blender is operating. Always make sure the blender is switched off by pressing the «Power» button, switch off the power at the power outlet and unplug the power cord from the power outlet.
- Do not overload the Solis Master Chef Blender with more than the specified quantity of ingredients as doing so could cause the motor to stall. Turn the Solis Master Chef Blender off by pressing the «Power» button on the control panel, switch off the power at the power outlet and unplug the cord. Remove a portion of the mixture from the blender jug before continuing.
- Do not place hot or boiling ingredients into the Solis Master Chef Blender; allow to cool before placing into the blender jug.
- Do not place the Solis Master Chef Blender near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water, flour and other substances. Vibration during operation may cause the appliance to move.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 41 12.6.2008 10:47:27 Uhr

SUGGESTED USES FOR YOUR SOLIS MASTER CHEF BLENDER

Food	Preparation & Usage	Quantity	Function	Time
Lean meat/ poultry	Trim excess fat and sinew, cut into 2cm cubes, Use: mince	250g	Blend or Auto Pulse	10-20 secs
Fish/seafood	Remove skin and bones and cut into 2cm cubes, Use: mince	300g	Blend or Auto Pulse	10-15 secs
Raw veg	Peel and cut into 1.5-2cm cubes Use: stuffing, filling, puree, soup	200g	Auto Pulse	10-30 secs
Nuts	Remove shells Use: cakes, toppings, pastes	200g	Auto Pulse	10-30 secs
Bread or biscuit crumbs	Cut bread into 2cm pieces, break up biscuits, Use: cheesecake crust	100g	Auto Pulse	10-30 secs
Mayonnaise	Mix the egg yolk and vinegar. Add the oil Use: dressings	125g	Blend	10-15 secs then 30-60 secs
Whipped cream	Add sugar or vanilla if desired Use: topping	300ml	Blend or Auto Pulse	10 secs 1-2 times
Herbs/spices	Whole or halved Use: pastes, sauces	1 cup	Blend or Auto Pulse	20-30 secs
Smoothie	Milk, whole fresh fruits, yoghurt, ice cream, Use: milkshakes, frappes	Max 800 ml	Smoothie	20-60 secs
Fresh fruit	Whole, chopped berries Use: dessert sauce	250g	Blend	20-30 secs
Dried Fruit	Chopped dry fruit Use: fruit mince	300g	Auto Pulse	20-30 secs
Ice	Crush Use: mixed drinks, cocktails	250g	Ice/Auto Pulse	10-20 secs
NOTE: This blending chart is to be used as a guide only.				

E

Anl_MasterChefBlender_2.indd 42 12.6.2008 10:47:27 Uhr

TROUBLE SHOOTING

Problem	Solution
Motor doesn't start or blade doesn't rotate	• Check that the blender jug is securely locked into position. • Check that the blade assembly is correctly attached to the base of the blender jug. • Check that the 'Power' button and selected function or speed setting is illuminated. • Check that the power plug is securely inserted into the power outlet and switched on.
Food is unevenly chopped	• Either too much food is being blended at one time or the pieces are too large. • Try cutting food into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch. • For best results, the food should be chopped into pieces no larger than 2cm.
Food is chopped too fine or is watery	• The food is over processed. Try using the Auto Pulse function or process for a shorter time.
Food sticks to blades and jug	• The mixture may be too thick. Try adding more liquid to the mixture and/or use another function.

Anl_MasterChefBlender_2.indd 43 12.6.2008 10:47:27 Uhr

Juni 2008

SOLIS AG
Solis-Haus · CH-8152 Glattbrugg-Zürich · Telefon +41 44 874 64 54 · Fax +41 44 874 64 99 · info@solis.ch · www.solis.ch

Anl_MasterChefBlender_2.indd 44 12.6.2008 10:47:27 Uhr